

あら珠のおせち

和食職人が心を込めて仕上げた本格おせち
伊勢海老など新春に相応しい豪華な食材を使い
一つ一つ丁寧に作りました。

早割
ご予約
承り中



鶴

【三段重】約 23×23×5.5 cm (要冷蔵)

一の重

◆伊勢海老・花蓮根甘酢・蒸し鮑・サーモン砵巻・焼目筍・栗きんとん
金柑蜜煮・小鯛黄味寿司・紅白はじかみ・子持ち昆布・花百合根

二の重

◆季節の鮮魚焼・◆菜の花塩漬・鰯照焼・黒豆蜜煮・数の子
日の出京人参・田作り・蛸柔煮・海老艶煮・銀杏・鮎甘露煮

三の重

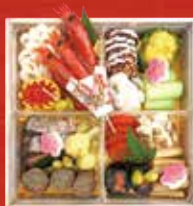
◆本辛墨・伊達巻・鴨松風・大多福豆・姫さざえ旨煮・国産牛八幡巻
いくら柚子釜盛り・紅白なます・柚子柿・松笠くわい蜜煮・鮭昆布巻
椎茸艶煮・ちしゃとう味噌漬・たたき牛蒡・梅麴

亀

【二段重】

※亀は鶴の◆マーク
以外の内容に
なります。

(要冷蔵)



〈ご予約期間〉

早割
通常

2026年11月30日(月)迄

2026年12月26日(土)迄

鶴

早割

通常価格
38,000円(税別) →

36,000円(税込)

+ お食事券 2,000円付

亀

早割

通常価格
25,000円(税別) →

24,000円(税込)

+ お食事券 2,000円付

お渡し日: 2026年12月31日(木)
11時~16時 店頭お渡しとなります。

さらに!
早期
ご予約特典

11月30日までのご注文であら珠各店で
お使いいただける
2,000円お食事券をプレゼント



公式HPからもご予約いただけます
<https://aratama-kisetsu.com/>

おせちご予約カード

軽減税率対象商品です。
写真はイメージです。

お申し込み日	月	日
ふりがな		
お名前		
お電話		
ご注文台数	三段重 鶴 台	二段重 亀 台

お引き渡しご希望店舗
☐ 季節料理 あら珠 (雪ノ下)
☐ 寿司國 (雪ノ下)
☐ うなぎ 明月川 (北鎌倉)
☐ 鎌倉こまち市場 風凛 (シアル鎌倉 2 階)
☐ 鎌倉かつ亭 あら珠 総本店 (小町)
☐ 鎌倉かつ亭 あら珠 十二所店 (十二所)

お引き渡しご希望時間 (最終 16 時までお願いします)
12 月 31 日
時頃
クレ ・ 現